

# Michel Kayser, chef d'Alexandre : "Je ne suis pas une star mais je vis bien"

Dimanche 23 juin, Michel Kaiser célèbre ses quarante ans à la tête du restaurant Alexandre à Garons. Une fête "intime" avec sa brigade, ses fidèles clients et ses fournisseurs, à l'image d'un chef doublement étoilé qui ne court pas après le statut de star.

La Gazette. Alexandre à Garons, c'est quarante ans de maison, deux étoiles au Michelin, quatre toques au Gault & Millau avec 18/20... Et une huitième place sur La Liste, ce classement international qui compile les guides, les avis, les articles, les commentaires sur les réseaux sociaux... Vous êtes fier de voir vos plats photographiés sur Instagram ?  
Michel Kaiser. Oui, j'aime bien. À 14 ans, quand j'ai commencé mon apprentissage de la cuisine en Lorraine, est-ce que j'aurais pensé qu'un jour on allait prendre mes plats en photo ? Pour La Liste, c'est Mario Monterosso (patron de L'Amphitryon à Castillon-du-Gard) qui est venu manger un dimanche midi et qui me dit "j'ai mangé chez le huitième cuisinier du monde"... Je lui ai répondu "arrête tes c..."

Malgré ces distinctions, on ne vous voit pas trop dans les médias nationaux...

Dans les années 2015-2018, la presse s'est pas mal occupée de moi. On m'avait demandé de faire quelques émissions télé : C'est à vous sur France 5, Le Grand 8 avec Laurence Ferrari. Mais je n'avais pas l'impression de maîtriser, ça me stressait. J'ai du mal à jouer, je ne suis pas comédien. À la gare de Lyon, j'ai téléphoné à ma femme et je lui ai dit "plus jamais".

**Je veux prendre le meilleur de mon travail, c'est-à-dire la création**

Donc, pas de Top Chef ?

Top Chef, c'est remarquable ! Moi j'ai 69 ans cette année, si j'avais 50 ans, je pense que j'aurais sauté sur l'occasion. Les gars comme Glenn Viel (chef de L'Oustau de Baumanière), ils ont 40-45 ans, ils sont équipés pour faire ça...

Pierre Gagnaire participe à Top Chef... Et il est plus âgé que vous !

Pierre, il adore ça ! (rires) Moi, je m'en fous. Je suis fait comme ça. Mon truc c'est : t'es en cuisine, t'es en salle, tu vois tes clients, tu crées...

Vous ne voulez plus vous enquiquiner ?

Je veux prendre le meilleur de mon travail, c'est-à-dire la création avec mon chef Arnaud. Il est plus technique que moi aujourd'hui. Il faut savoir le dire. J'ai cette chance aujourd'hui de pouvoir faire ce que je veux. Quand je vois d'où je viens : à 17 ans, en 1973, je cherchais une place pour travailler dans un

restaurant de qualité. J'ai acheté mon premier guide Michelin, il n'y avait que le guide rouge pour dire où on mange bien.

Et il vous a mené où ?

À Évian-les-Bains, ma première saison, je me suis régalé d'avril à octobre. Après, j'ai voulu travailler à Paris parce qu'on me disait que pour être un bon cuisinier il fallait y aller. Je travaillais en sous-sol du matin à 8h jusqu'à 23h30 sans sortir à part une heure l'après-midi. On était logé. J'avais un vasistas qui ne fermait pas, un matelas par terre, on se lavait à l'eau froide avec un robinet dans le couloir. J'ai fini par aller vivre avec des gars de la brigade, on était six dans un studio. Ça a duré deux mois. Et je ne suis jamais revenu travailler à Paris.

C'est aussi le guide Michelin qui vous a mené à Alexandre ?

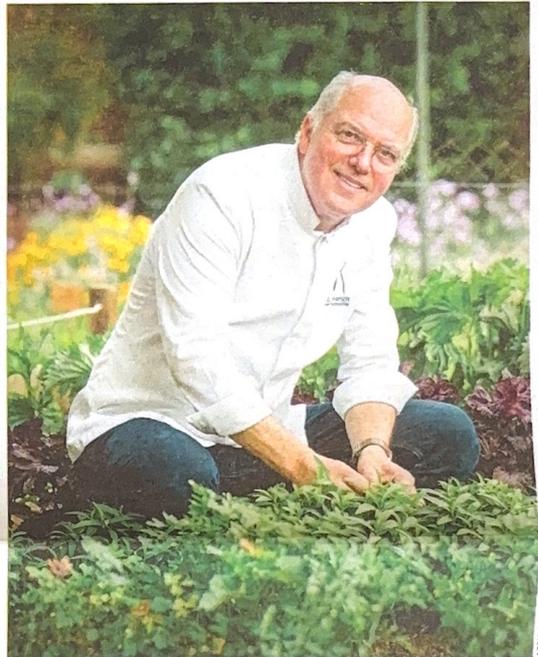
Oui, j'avais eu le déclic pour la pâtisserie en faisant une saison à Courchevel, je suis allé chez Paul Alexandre à Palavas pour qu'il m'apprenne la pâtisserie. J'aimais faire ce que je faisais, j'apprenais la pâtisserie, la cuisine, on écoutait la radio dès le matin, on avait des fenêtres qui donnaient sur un camping (rires), comme vue il y a pire ! Et de l'autre côté de la route, il y avait la mer ! Comment ne pas être heureux ?

Comment arrivez-vous à Garons ?

À la mort de mon père en 1976, on remonte dans l'Est, avec ma femme Monique, pour être près de ma maman. Je travaillais dans un restaurant qui n'était pas étoilé, mais bon... Au bout de deux ou trois ans, on cherchait à s'installer. J'ai même failli reprendre un bureau de tabac ! Ma chance, c'est que Paul Alexandre est invité dans l'hôtel où je travaillais. Il me propose de revenir dans l'Hérault : "On mettra une annonce dans Midi Libre, on cherchera un endroit stratégique...". Il me l'a écrit dans une lettre que j'ai toujours. En post-scriptum, il dit que son frère Pierre cherche à vendre Alexandre à Garons.

Vous signez le 1<sup>er</sup> janvier 1984, obtenez votre première étoile en 1987, la seconde vingt ans plus tard. Et la troisième ?

En 2015-2018, on parlait beaucoup de la troisième... mais on ne se sait pas où



AZHIA JEAN CLAUDE

## UN CHEF DANS SON JARDIN

"C'est Mme Esselin et M. Tisserand de Saint-Ambroix qui, il y a quarante ans, m'ont appris à cultiver les herbes", explique Michel Kayser, dans le jardin qui longe l'arrière du restaurant. "Ce sont des vivaces qui reviennent chaque année, mais il faut en replanter de temps en temps. L'estragon, par exemple, on l'a replanté cette année, chaque année on coupe, ça reprend, mais ça perd en force", poursuit le chef, qui conseille : "Il faut toujours d'abord froter la feuille dans les doigts, sentir, c'est comme ça qu'on goûte les herbes". De son jardin, il utilise l'Origan doré avec des légumes, la Tajette ou Estragon du Mexique pour faire "un sirop léger à marier avec des pêches... Ça fait un peu fenouil, anis", le shiso pour un pistou, ou encore la stevia pour remplacer le sucre en coupant les feuilles dans une salade de fruits.

doit être le curseur : est-ce qu'il faut être médiatique, pas médiatique ? Quand on regarde la politique Michelin, ce sont des gens de 35/45 ans qui ont trois étoiles. C'est humain, c'est parce qu'ils ont un avenir et cette dynamique "Top chef", qu'ils vont dans le monde entier... Parce que, pour Michelin, un trois étoiles doit véhiculer une image de la gastronomie française dans le monde, pas qu'en France.

Mais vous êtes huitième de La Liste !

Oui, et sans agence de presse, c'est ça qui est beau ! J'ai beaucoup de reconnaissance d'autres chefs. Mais il y a peut-être quelque chose qui ne fonctionne pas chez moi... Parfois des chefs me disent "Tu es trop humble".

Pas assez star ?

Je ne suis pas assez star, ça c'est sûr, mais je suis bien. C'est difficile à comprendre, mais je n'ai pas envie de changer, je reste avec mes valeurs.

Et la suite ?

Tant que je vais bien... La maison nous ressemble, c'est notre identité, au jardin, à la table... tout ça c'est pensé. J'aime ce que je fais, je n'ai plus d'obligation. Pour moi, c'est un privilège.

Propos recueillis par Isabelle Bortolin